

## EXPERTI BAYANUS

### DESCRIZIONE

Lievito secco attivo da vinificazione. Conforme al Codice Enologico Internazionale  
*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus.*

#### Cinetica di fermentazione

Temperatura: tra i 10°C e i 30°C

Fase di latenza: breve

Vigore: ceppo molto vigoroso

Fabbisogni azotati: moderati

#### Parametri enologici

Tolleranza all'alcol: 16% (v/v)

Produzione di acidità volatile: bassa

Produzione di SO<sub>2</sub>: nulla

Produzione di spuma: debole

Attività killer: killer

### COMPOSIZIONE

Lievito secco attivo contiene addensante E491 (monostearato di sorbitano)

### IMPIEGO

Experti Bayanus è indicato per la cura degli arresti di fermentazione, rifermentazione per spumanti e frizzanti.

Adatto per vini ad elevata gradazione alcolica (16%).

### MODALITÀ D'USO

Reidratare in acqua tiepida per circa 15 minuti sotto agitazione. Aggiungere gradualmente alla soluzione piccole quantità di mosto, agitare per circa 15 minuti. Infine, aggiungere al mosto la soluzione preparata.

### DOSI DI IMPIEGO

20-40 g/hl

### CONFEZIONI

Da 500 g e da 10 Kg

### CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori. Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato.

**PERICOLOSITÀ**

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.